

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2010

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 90% / シラー 8% /
カルメネール 2%

産地 マイポ・ヴァレー

コメント とても個性のあるカベルネ・ソーヴィニヨン。
美しい深みのあるルビーレッド。香りはベリー
とプラムの香りがはっきりと感じられ、タバコ
やスモークのフレーヴァーと調和しています。
フルボディで非常にフルーティー。エレガント
な余韻が長く続きます。

栽培・製法

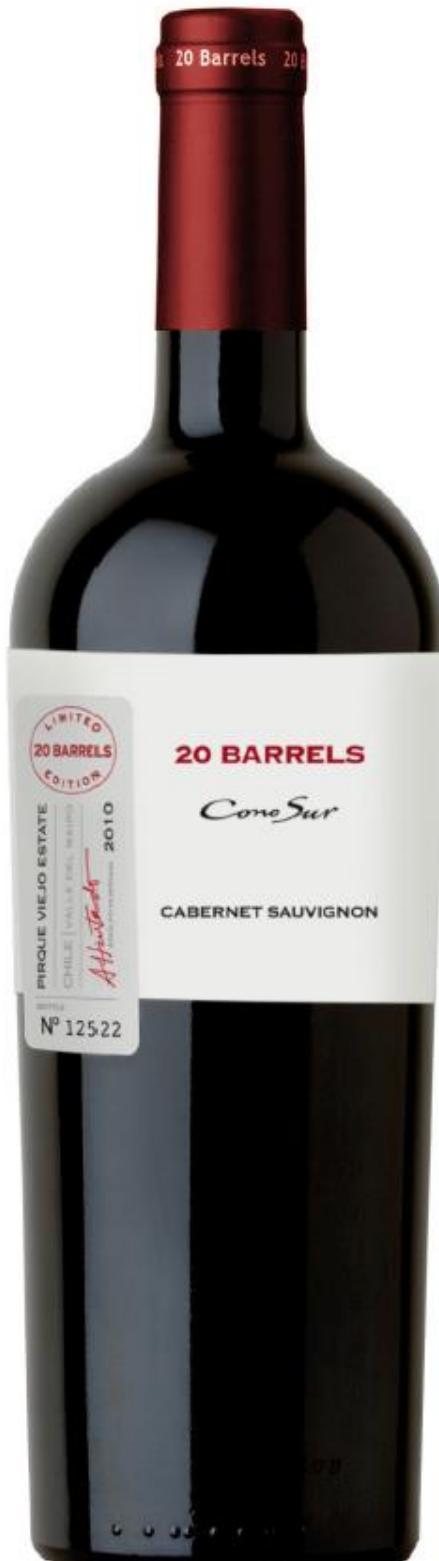
葡萄園 ピルケ・ヴィエホ (75%)
トコロナル (15%)
エル・アレマンドロ (8%)
ブエモ (2%)

土壌 瘦せた沖積土壌

気候 温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。

収穫 手摘み／2010年4月25日

熟成 フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチ
ルタンクで2ヶ月



分析値

アルコール度数 13,6 %vol

残糖 2,5 g/l

pH 3,48

総酸度 5.97g/l

ConeSur